

ENTREES

M
E
N
U

| | |
|---|--------|
| 旬の野菜の食べ比べ -朝採れした旬の野菜を3種の調理法で- | ¥1,400 |
| Comparing Seasonal Vegetables ~Freshly Harvested Vegetables Prepared in Three Different Ways~ | |
| カーリーケールのサラダ | ¥1,800 |
| Curly Kale Salad | |
| 朝採れ三浦野菜 いづみ橋吟醸味噌バニヤカウダソース | ¥2,000 |
| Miura's freshly harvested vegetables with Izumi Bridge Ginjo miso bagna cauda sauce | |
| 三崎黒潮金目鯛の炙りカルパッチョ ゴールデンキウイのサルサ | ¥2,250 |
| Seared Carpaccio of Misaki Kuroshio Sea bream with Golden Kiwi Salsa | |
| 三崎鮓とアボカドのタルタル | ¥2,200 |
| Misaki tuna and avocado tartar | |

Entrees chaud

| | |
|---|--------|
| 旬の茸と三浦じゃが芋、砂肝 九条ネギのグリーンアヒージョ | ¥2,000 |
| Green ajillo with seasonal mushrooms, Miura potatoes and gizzards with kujo leeks | |
| ズワイ蟹のアランチーニ ソース ネロディセピア | ¥2,200 |
| Zuwai Crab in Arancini with Nero di Seppia sauce | |

POISSONS

| | |
|---|--------|
| 三崎黒潮金目鯛のポワレ 白だしブールブラン | ¥3,500 |
| Misaki Kuroshio snapper poire with white broth beurre blanc s | |
| プレリゴサーモンのムニエル くるみとケッパーの焦がしバターソース | ¥3,300 |
| Meuniere of Preligo Salmon with Walnut and Capers in Charred Butter Sauce | |

VIANDES

| | |
|--|--------|
| 大山鶏のバターミルクチキン いぶりがっこタルタルソース | ¥2,800 |
| Fried chicken with butter & milk , Iburi gakkō in turtur sauce | |
| 牛フィレ肉のビーフカツレツ レッドキャベツとビーツのマリネ 赤ワインソース | ¥4,500 |
| Beef fillet cutlet with red cabbage and beet marinated in red wine sauce | |
| 国産牛ロース 炭火焼 三浦野菜のグリル (+¥1500 で葉山石井牛に変更) | ¥7,500 |
| Charcoal grilled Japanese beef loin, grilled Miura's vegetables | |
| ※Can be substituted with Hayama Ishii beef for an additional ¥1500 | |
| 本日の肉料理 | ¥4,500 |
| Today's Meat dish | |

PASTA・RISOTTO

| | |
|---|--------|
| 神奈川県産やまゆりポーク自家製ベーコンと岩沢ポートリーの地玉子 燻製モッツアレラチーズの濃厚カルボナーラ | ¥1,800 |
| Home made bacon & smoked mozzarella in Carbonara | |
| シチリア風 浅利とボッタルガ フレッシュトマトソースのカサレッチャ | ¥2,000 |
| Botarga, Clams asari & Fresh Tomato in Sicilian Style Casarecce | |
| 本日のパスタ | ¥1,800 |
| Today's Pasta | |
| フォアグラ 赤ワイン トレビス グラナパダーノのリゾットロツソ | ¥2,800 |
| Risotto Rosso with Foie Gras, Red Wine, Treviso and Granapadano | |

DESSERTS

| | |
|--|--------|
| アイス3種盛り合わせ ~葉山塩ミルク・他2種~ | ¥800 |
| Ice Cream Assortment (Three Kinds) – Hayama Salt Milk and Two Others – | |
| Tiramisu | ¥1,100 |
| クレームブリュレ タヒチバニラと塩キャラメル | ¥1,100 |
| Creme Brulee Tahiti Vanilla and Salted Caramel | |



@scapes_the_suite

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。
※チャージ料としておひとり様800円を頂戴いたします。